

DAFTAR PUSTAKA

- Adithya. 2008. *Kajian Perbedaan Wadah Kemasan Terhadap Mutu Cake Selama Penyimpanan Dingin*. [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor: IPB.
- Andarwulan, Nuri, dan Purwiyatno, H.(2004). *Perubahan mutu (Fisik,Kimia dan Mikrobiologi) Selama Penyimpanan Produk Pangan* . Di dalam Modul Pelatihan Pendugaan Waktu Kadaluarsa (Self Life) Bahan dan Produk Pangan. IPB.Bogor
- Arpah.2001. *Buku dan Monograf Penetapan Kadaluarsa Pangan*.Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Buckle, K. A. Edwards R.A, Fleet G.H, dan Wooton M. 2009.*Ilmu Pangan*. Penerjemah; Purnomo, Hari dan Adiono. Jakarta: UI. Press. Terjemahan dari *Food Science*. 380 hal.
- Djuanda, F. 2003. *Optimasi Pembuatan Cookies Ubi Jalar (Ipomeea batatas, L) Berdasarkan Kajian Preferensi Konsumen*. [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian IPB Bogor.
- Fauzan, F. 2005. *Formulasi Flakes Komposit dari Tepung Talas, Tepung Tempe dan tapioka*. [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Faridah, A.2009. *Patiseri*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah menengah Kejuruan.
- Hamidah, S.2008. *Job Sheet Patiseri I*. Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta.
- Hamidah, S dan Purwanti S.2009. *Pattiseri*. Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta
- Hendrasty.2003.*Tepung Labu Kuning Pemanfaatan dan Pembuatannya*.Kanisius.Yogyakarta
- Hariyadi. 2004. *Prinsip-Prinsip Penetapan dan Pendugaan Masa Kadaluarsa*. Di dalam Modul Pelatihan Pendugaan Waktu Kadaluarsa (Self Life) Bahan dan Produk Pangan. Bogor: IPB.
- [Http://bogasariflour.com /produk/jajaran produk/produk dan kegunaan/bogasari flour mills/2011.html](http://bogasariflour.com /produk/jajaran produk/produk dan kegunaan/bogasari flour mills/2011.html)
- <Http ://id.Wikipedia.org/wiki/gandum> diakses tanggal 20 November 2008
- Indrawaty. 2005. *Studi Pembuatan Minuman Ringan dari Campuran Teh dan Kulit Kayu Manis (Cassiavera)*. [Skripsi] Fakultas Pertanian. Padang: Universitas Andalas.
- Kusnandar, F.2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. PT. Dian Rakyat : Jakarta
- Muchtadi, D. N.S. Palupi dan Astawan. 1992. *Metode Kimia, Biokimia dan Biologi dalam Evaluasi Gizi Pangan* Olahan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi.IPB.Bogor.246 hal.

- Muchtadi, Tien., dan Ayustaningwarno, Fitriyono., 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bogor: Alfabeta.
- Mahmud (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia* (TKPI) Gramedia. 2 Jakarta
- Nely. 2007. *Aktivitas Antioksidan Rempah Pasar dan Bubuk Rempah Pabrik dengan Metode Polefenol dan Uji AOM*. [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Onwueme, I.C. 1978. *The Tropical Tuber Crops*. New York: John Wiley and Sons.
- Raharjo, S. 2004. *Kerusakan Oksidatif pada Makanan*. Pusat Studi Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Rismunandar dan B.P. Farry. 2001. *Kayu Manis, Budi Daya dan Pengolahannya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rosenfeld, P. E. 1984. *Shelf-Life Testing Utilizing The Arrhenius Model to Characterize A Distribution System*. Elsevier Applied Science Publisher. England.
- Saragih, P. 2011. *Penentuan Kadar Air pada Cake Brownies dan Roti Two in One Nenas dan Es*. Medan: Skripsi Universitas Sumatera Utara.
- Siagian. 2002. *Mikroba Patogen pada Makanan dan Sumber Pencemarannya*. Universitas Sumatera Utara.
- Subagio, Ahmad. 2003. *Jurnal teknologi dan industri pangan*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember
- Suarni. 2001. Tepung Komposit Sorgum, Jagung, dan Beras untuk Pembuatan Kue Basah (cake). Risalah Penelitian Jagung dan Sereal Lain. Balai Penelitian Tanaman Jagung dan Sereal, Maros. Vol 6. Hlm 55-60.
- Syarif, R. dan Halid, H. 1991. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Penerbit Arcan. Jakarta.
- Syarif, R. dan Halid, H. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Penerbit Arcan. Jakarta. Kerjasama dengan Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi IPB.
- Syarief, R.S. Santausa dan B. Isyana. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan Pusat Antar Universitas dan Gizi IPB. Bogor.
- Soekarto, S.T., 1990. *Peranan Pengemasan dalam Menunjang Pengembangan Industri, Distributor, dan Ekspor Produk Pangan di Indonesia*. Risalah Seminar Pengemasan dan Transportasi dalam Menunjang Pengembangan Industri, Distribusi dalam Negeri dan Ekspor Pangan. Jakarta.

- Soekarto, S. T. 1981. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata.
- Sudarmadji, S., B. Haryanto dan Suhardi.1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta. 172 hal
- Sudarto, Y.1993.*Budidaya waluh*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta
- Suprpti, M.L.2005. *Kuaci dan manisan waluh*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta
- Syarief, R., Santausa, S., dan Isyana, B. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bogor: IPB.
- Widyani, Retno dan Suciaty. 2008. *Prinsip Pengawetan Pangan*. Cirebon: Swagati Press.
- Winarno. F. G dan B.S.L. Jenie. 1983. *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Winarno. F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yuniarti. 2009. *Studi Eksperimen Tentang Kualitas Brownies Kukus Dengan Bahan Dasar Tepung Ubi Jalar Jingga*. Under Graduates thesis, Universitas Negeri Semarang.

